

## SILABUS

### 1. Identitas Mata Kuliah

|                         |                              |
|-------------------------|------------------------------|
| Nama Mata Kuliah        | : <b>Makanan Kontinental</b> |
| Kode MK                 | : BG 241                     |
| Jumlah SKS              | : 2                          |
| Semester                | : 4                          |
| Kelompok Mata Kuliah    | : MKK (Bidang Studi )        |
| Program Studi / Jenjang | : Pendidikan Tata Boga / S-1 |
| Status Mata Kuliah      | : Wajib                      |
| Prasyarat               | : -                          |
| Dosen                   | : Dra. Atat Siti Nurani. MSi |

### 2. Tujuan

Mahasiswa yang telah selesai mengikuti perkuliahan ini diharapkan mahasiswa mampu memahami pengertian, sejarah, asas dan tujuan, ruang lingkup, proses dan fungsi makanan kontinental. Selanjutnya dapat dipahami tentang pembuatan produk makanan kontinental berdasarkan pada pola menu modern yang terdiri atas 5 giliran makan yaitu appetizer ” salad dan Soup” Maindish, dessert dan coffee or tea serta etiket makan dalam table setting makanan kontinental.

### 3. Deskripsi

Perkuliahan Makanan Kontinental bermuatan materi kajian tentang: pengertian, sejarah, asas dan tujuan, ruang lingkup, proses dan fungsi makanan kontinental. Selanjutnya dapat dipahami tentang pembuatan produk makanan kontinental berdasarkan pada pola menu modern yang terdiri atas 5 giliran makan yaitu appetizer ” salad dan Soup” Maindish, dessert dan coffee or tea serta etiket makan dalam table setting makanan kontinental.

### 4. Pendekatan Pembelajaran

Ekspositori dan Praktek

|        |                               |
|--------|-------------------------------|
| Metode | : Kulponsi dan praktek        |
| Tugas  | : Makalah dan laporan praktek |
| Media  | : OHP, LCD                    |

### 5. Evaluasi

Kehadiran  
Makalah  
Hasil Praktek Praktikum  
Laporan hasil praktek  
UTS  
UAS

### 6. Pokok-Pokok Materi

Pertemuan 1 : Pengertian dan sejarah makanan kontinental  
Pertemuan 2 : Asas makanan kontinental  
Pertemuan 3 : Tujuan dan ruang lingkup Kontinental  
Pertemuan 4 : Fungsi dan proses merencanakan menu Makanan Kontinental  
Pertemuan 5 : Etiket makan makanan Kontinental  
Pertemuan 6 : Prinsip memasak makanan Kontinental  
Pertemuan 7 : Ujian Tengah Semester  
Pertemuan 8 : Konsep tentang sauce

Pertemuan 9 : Konsep makanan untuk appetizer  
Pertemuan 10: Konsep makanan untuk stock dan soup  
Pertemuan 11: Konsep makanan untuk Entree  
Pertemuan 12: Konsep makanan untuk Maindish  
Pertemuan 13: Konsep Makanan untuk Dessert  
Pertemuan 14: sandwich dan canape  
Pertemuan 15: membuat produk salad dan soup  
Pertemuan 16: praktek membuat maindish, Dessert, Coffee dan tea

## **7. Rujukan**

Brian Glover, *The Onion Cook Book*, by Hermes House, London

Eugen Pauli(1979) *Classical cooking* The modern Way

Jenni Fleetwood (1997) *Hot Chilli Cookbook*, Pheriplus

Richard Olney (1979) *The good cook book*, seri salad, soup, Beef and Veal, Fish and Shelfish, Dessert, Cake and Pastry.

Periplus, *Finger Food*, published by periplus LTD, with editorial offices singapore